
Omlet z serem

Dodano: 2007-02-01 15:30:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5439 razy.

2 jajka,
1 łyżeczka mleka (lub wody)
kilka plasterków żółtego sera
olej lub masło do smażenia

Jajka roztrzepać dobrze z mlekiem. Na patelni rozgrzać tłuszcz, wlać jajka - tak aby zakryły dno patelni i przykryć. Smażyć aż jajko z wierzchu się nie zetnie. Na 1/2 omeleta położyć plasterki sera i złożyć go na pół. Przykryć i podgrzewać jeszcze około 1 minuty (aż ser się nie rozpuści).

Nadesłał: anusia_82 <anusia_82@op.pl>

Ehhh... przypaliłem :(.

Nadesłał(a):szymon 2007-06-19 21:06:08

Dobre :D Wyszło mi.. mimo iż nie jestem guru w kuchni xD

Nadesłał(a):Natalia 2009-08-15 19:08:08

Mmm, pycha ;)dodałem jeszcze szynke i zioła prowalsalskie ;]

Nadesłał(a):nieznany ;) 2009-09-24 11:09:58

cos piekinego. :) kwintesencja smaku w mych ustach ! :)

Nadesłał(a):Paschal <em_marcin@wp.pl> 2009-10-15 12:10:29

Pyszne . Polecam z pieczarkami :)

Nadesłał(a):